POT DE CRÈME FAÇON TARTE CITRON

Avec éclats de biscuits.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 800 g (2 sachets de 400 g)

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 400g pour 1L de lait 1/2 écrémé et 1L de crème liquide.
1) Porter le lait et la crème à ébullition (il est important que la température d'ébullition soit atteinte).
2) Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 2h) et servir après complet refroidissement.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des pots de crème au frais : 48 h.
Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).